KitchenAid®

BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

PASTA SHAPE PRESS
INSTRUCTIONS AND RECIPES

KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

RÖHRENNUDELNVORSATZ
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PRENSA PARA PASTA FRESCA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

PASTAPRESS
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

PASTAPRESSE
INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER

PASTAPURISTIN
KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET

PASTAPRESSE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PASTA SHAPE PRESS
INSTRUÇÕES E RECEITAS

PASTAPRESSA
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Modello 5KPEXTA
Accessorio per la pasta corta

Progettato esclusivamente per l'utilizzo con i robot da cucina KitchenAid®.

Lo scopo dell'immagine è puramente illustrativo.

Italiano

Indice

Italiano

Sicurezza dell'accessorio del robot da cucina

La sicurezza propia e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchiatura sono riportati molti importanti messaggi di sicurezza. Leggere e osservare sempre tutti i messaggi relativi alla sicurezza.

Questo è il simbolo dell'allarme sicurezza.

Questo simbolo segnala potenziali pericoli per l'incolumità propria e altrui.

Tutte le norme di sicurezza sono riportate dopo il simbolo di avvertenza o dopo il termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA". Questi termini indicano quanto segue.

La mancata osservanza immediata delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

AVVERTENZA

La mancata osservanza delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

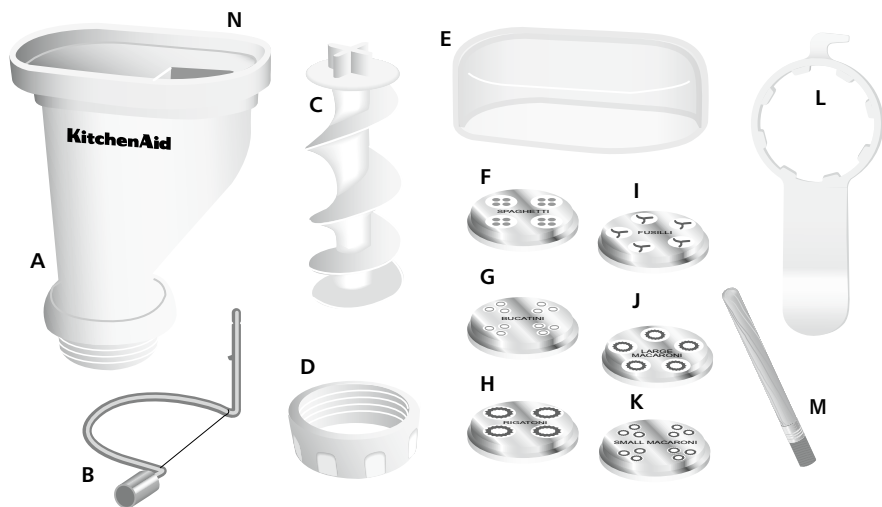
Tutte le norme di sicurezza indicano il potenziale rischio, come ridurre la possibilità di lesioni e le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano elettrodomestici, adottare sempre le misure di sicurezza di base, incluse le seguenti precauzioni:

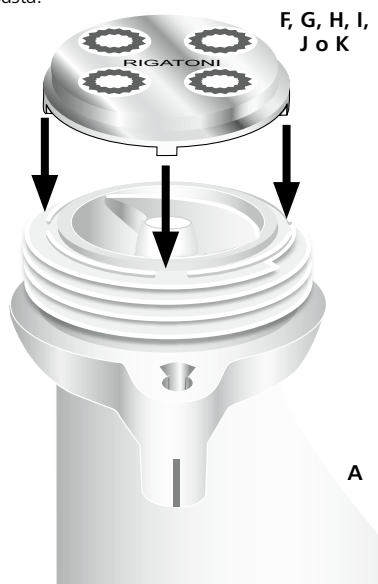
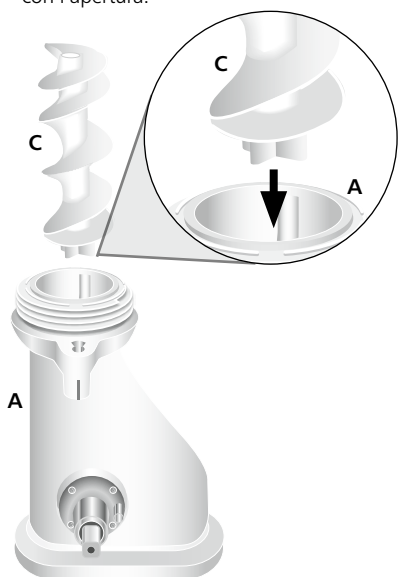
1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
4. I bambini vanno sempre supervisionati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
6. Evitare il contatto con i componenti mobili.
7. Non inserire mai l'impasto con le mani. Per spingere il cibo utilizzare l'utensile combinato.
8. Non utilizzare il robot da cucina se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o se è stato in qualche modo danneggiato. Consegnare il robot da cucina al centro assistenza autorizzato più vicino perché i componenti elettrici e/o meccanici siano sottoposti a revisione, riparazione o regolazione.
9. L'uso di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
10. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
11. Non lasciare il cavo sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
12. Non far toccare il cavo con superfici calde, come i fornelli.
13. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

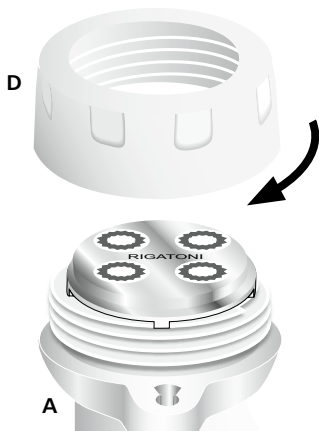
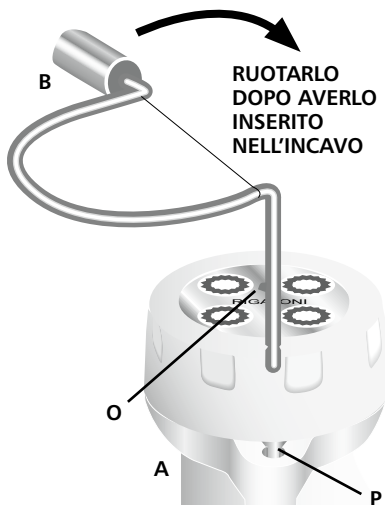
Montaggio dell' accessorio per la pasta corta

A - Alloggiamento	**E - Custodia**	**J - Trafila per penne grandi**
B - Taglia impasto a filo con braccio rotante	**F - Trafila per spaghetti**	**K - Trafila per penne piccole**
C - Vite senza fine	**G - Trafila per bucatini**	**L - Utensile combinato**
D - Ghiera trafila	**H - Trafila per rigatoni**	**M - Spazzola di pulizia**
	I - Trafila per fusilli	**N - Tramoggia piccola**

1. Capovolgere l'accessorio per la pasta su un banco da lavoro o sul tavolo e inserire l'estremità della vite senza fine con la sporgenza a croce (C) nell'alloggiamento dell'accessorio per la pasta (A) e allineare la parte sporgente con la dentellatura interna. Quando posizionata nel modo corretto, la parte superiore della vite senza fine sarà a filo con l'apertura.

2. Posizionare una delle trafile per la pasta (F, G, H, I, J o K) sull'apertura, centrandola con la vite senza fine, facendo coincidere le alette della trafila con le dentellature dell'alloggiamento dell' accessorio per la pasta.

Italiano

Continua alla pagina successiva.

Montaggio dell' accessorio per la pasta corta

3. Posizionare la ghiera ferma trafila (D) sulla trafila, ruotandola a mano, ma non chiuderla eccessivamente.

4. Inserire il taglia impasto (B) nell'incavo, allineando la flangia (O) con la parte sinistra dello slot (P), come illustrato. Esercitare pressione fino a quando non si blocca in posizione e ruotare il taglia impasto a destra. L'accessorio per la pasta corta è pronto per essere collegato al robot da cucina.

In dotazione è disponibile un utensile combinato multiuso (L) con gancio e chiave. L'estremità piatta può essere utilizzata per spingere l'impasto nell' accessorio per la pasta corta. La chiave può essere utilizzata per allentare la ghiera ferma trafila dal corpo dell' accessorio per la pasta. Il gancio può essere usato per sollevare la vite senza fine dalla sede.

Per tenere in ordine le trafile per la pasta (F, G, H, I, J e K) è possibile utilizzare la custodia (E).

NOTA: non utilizzare l'utensile combinato (L) per chiudere la ghiera ferma trafila.

Trafile per la pasta corta

⚠ ATTENZIONE

Rischio di contaminazione degli alimenti

Non lasciare cibi che contengono ingredienti deteriorabili come uova, prodotti caseari, e carni fuori dal frigo per più di un'ora.

I cibi possono risultare contaminati o andare a male.

SPAGHETTI (TRAFILA F)

Velocità consigliata del robot da cucina: 10

Lunghezza di taglio -
Circa 24 cm.

BUCATINI (TRAFILA G)

Velocità consigliata del robot da cucina: 10

Lunghezza di taglio -
Circa 24 cm.

RIGATONI (TRAFILA H)

Velocità consigliata del robot da cucina: 6

Lunghezza di taglio -
Circa 4 cm.

FUSILLI (TRAFILA I)

Velocità consigliata del robot da cucina: 2-4

Lunghezza di taglio -
Tradizionale (lunga): 24 cm;
corta: 4 cm.

PENNE GRANDI (TRAFILA J)

Velocità consigliata del robot da cucina: 6

Lunghezza di taglio –
Fino a 5 cm.

PENNE PICCOLE (TRAFILA K)

Velocità consigliata del robot da cucina: 6

Lunghezza di taglio –
Fino a 4 cm.

Separazione della pasta fresca
Separare la pasta dopo il taglio. La pasta può essere cotta immediatamente. Se si desidera essiccarla piuttosto che cucinarla, sistemare le tagliatelle lunghe sull'essiccatore per pasta KitchenAid® (KPDR), oppure farle asciugare sistemandole su un singolo strato su un panno, su una superficie piana. È possibile lasciar essiccare la pasta corta su una superficie piana

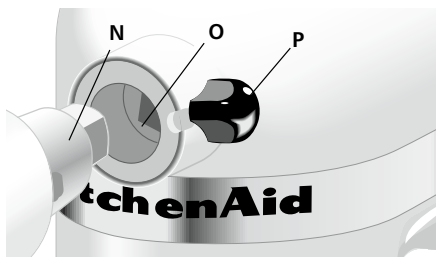
Conservazione della pasta fresca
Per conservare la pasta fresca, lasciarla asciugare all'aria per un'ora, quindi richiuderla in un sacchetto di plastica a tenuta ermetica e conservarla in frigo fino a 5 giorni. Prima di essere essiccata è possibile formare dei nidi con le tagliatelle lunghe (non i fusilli).

Collegamento dell' accessorio per la pasta corta

Prima di collegare l'accessorio per la pasta

Rimuovere l'etichetta "Non immergere in acqua", staccare la custodia dalla parte superiore dell'alloggiamento dell'accessorio.

Per collegare:

1. Ruotare il controllo di velocità del robot da cucina a "0" (OFF).
2. Scollegare il robot da cucina o disconnettere l'alimentazione.
3. Allentare la manopola per gli accessori (P) ruotandola in senso antiorario.
4. Rimuovere il coperchio del mozzo per gli accessori.
5. Inserire l'alloggiamento dell'albero dell'accessorio (N) nel mozzo (O), accertandosi che l'albero di trasmissione sia ben inserito nell'incavo quadrato del mozzo.
6. Potrebbe essere necessario ruotare l'accessorio in avanti e all'indietro. Una volta che l'accessorio è nella posizione corretta, il perno sull'alloggiamento dell'accessorio si fisserà nella dentellatura sul margine del mozzo.
7. Serrare la manopola dell'accessorio ruotandola in senso orario fino a quando l'accessorio non sia completamente fissato al robot da cucina.

Utilizzare l'accessorio per la pasta corta

⚠ATTENZIONE

Fare attenzione alle lame rotanti

Utilizzare sempre l'utensile combinato.

Tenere le dita lontane dalle aperture.

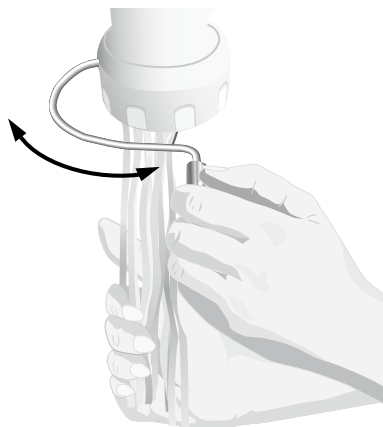
Tenere fuori dalla portata dei bambini.

La mancata osservanza di queste precauzioni può provocare amputazioni o tagli.

1. Impostare la velocità del robot da cucina tra 6 e 10, in base al tipo di pasta e alle preferenze personali. Per risultati ottimali, i fusilli vanno tagliati utilizzando al massimo la velocità 6. Per la pasta corta sono consigliate velocità anche inferiori. Per la pasta più lunga, come gli spaghetti, la velocità di taglio può essere più elevata.
2. Fare entrare nella tramoggia pezzetti di impasto delle dimensioni di una nocciola, l'impasto entra automaticamente. Quando è visibile la vite senza fine è possibile aggiungere un altro pezzo di impasto.

3. Utilizzare l'utensile combinato per spingere l'impasto solo se rimane intrappolato nella tramoggia e non entra automaticamente.

Utilizzare l'accessorio per la pasta corta

4. Utilizzare il taglia impasto a filo con braccio rotante per tagliare la pasta alla lunghezza desiderata quando esce dal torchio. A pagina 6 sono riportate le lunghezze consigliate.

5. A pagina 6 sono inoltre riportate le istruzioni per separare la pasta.

Cambiare le trafile per pasta corta:

1. Ruotare il controllo di velocità del robot da cucina a "0" (OFF).
2. Scollegare il robot da cucina o disconnettere l'alimentazione.
3. Rimuovere il torchio dal robot da cucina.
4. Rimuovere il taglia impasto, la ghiera, la vite senza fine e pulire l'impasto dall'alloggiamento della trafila.
5. Rimontare l'accessorio, seguendo le istruzioni riportate a pagina 5.

Per allentare la ghiera ferma trafila:

1. Se non è possibile svitare la ghiera a mano, far scivolare la chiave sulle scanalature.
2. Per SVITARE, ruotare la ghiera per pasta seguendo la direzione indicata dalla freccia.

NOTA: non utilizzare la chiave dell'utensile combinato per collegare la ghiera ferma trafila all' accessorio per la pasta. L'accessorio può risultarne danneggiato.

NOTA: quando si utilizza l' accessorio per la pasta, non indossare cravatte, sciarpe o collane, tenere i capelli legati.

Manutenzione e pulizia

Per la pulizia:

1. Ruotare il controllo di velocità del robot da cucina a “0” (OFF).
2. Scollegare il robot da cucina o disconnettere l’alimentazione.
3. Smontare l’ accessorio per la pasta.
4. Utilizzare l’estremità a chiave dell’utensile combinato per allentare la ghiera ferma trafila. Estrarre la tramoggia dall’alloggiamento dell’ accessorio per la pasta utilizzando il gancio.

5. Prima di separarlo lasciar asciugare l’impasto rimasto sulle trafile tutta la notte. Rimuovere l’impasto secco con un pennello. Utilizzare uno stecchino di legno o uno stuzzicadenti per eliminare l’eventuale impasto rimasto. Non utilizzare oggetti metallici, né lavare le trafile in lavastoviglie.
6. La vite senza fine, la ghiera, l’utensile e la custodia sono lavabili in lavastoviglie.

NOTA: non lavare l’accessorio per la pasta né le trafile per pasta in lavastoviglie, né immergerle in acqua o in altri liquidi.

NOTA: questi accessori sono utilizzabili solo con l’impasto per la pasta. Per evitare danni all’accessorio per la pasta, non utilizzare impasti diversi.

Consigli per preparare la pasta

NOTA: lasciare a riposo il robot da cucina almeno un'ora dopo aver espulso 900 g di impasto.

Impasto

- Riuscire a fare la pasta in casa è semplicemente una questione di pratica. Prima di acquisire dimestichezza, magari è necessario dover preparare diversi impasti. Consigliamo di fare pratica con la ricetta di base per le tagliatelle all'uovo, a pagina 11.
- La quantità di liquido rispetto alla farina è ridotta, l'impasto deve essere omogeneo. È importantissimo dosare gli ingredienti in maniera corretta, per ottenere la giusta consistenza dell'impasto, poiché se risulta troppo secco o troppo umido è difficile da lavorare. Per ottenere risultati eccellenti è consigliato l'utilizzo di farina setacciata. Per setacciare la farina, seguire questa procedura: Sistemare la tazza per misurare gli ingredienti su un pezzo di carta cerata e tenere il setaccio direttamente sopra la tazza. Versare la farina nel setaccio con un cucchiaio e setacciarla fino a quando la farina non fuoriesce dalla tazza. Eliminare la farina in eccesso con una spatola piatta.
- Dopo la prima miscelazione con la frusta piatta possono a volte rimanere nella ciotola pezzi di impasto non mescolato. Questi pezzi verranno incorporati dalle operazioni di impasto del robot da cucina e quindi impastando a mano per compattare e uniformare la consistenza dell'impasto.
- I fattori che incidono sulla consistenza dell'impasto sono vari, ad esempio l'umidità, la marca della farina utilizzata e le dimensioni delle uova. Per bilanciare le condizioni di umidità avviare il processo di miscelazione solo con farina setacciata e uova. Controllare la consistenza dell'impasto pizzicando una piccola quantità di impasto dopo averlo mescolato con la frusta piatta. L'impasto deve rimanere compatto senza attaccarsi alle mani. Per ottenere la consistenza adeguata dell'impasto può essere necessario aggiungere una piccola quantità d'acqua.
- Se l'impasto è troppo umido o appiccicoso per l'espulsione, aggiungere una spolverata di farina all'impasto prima di metterlo nell' accessorio per la pasta.

Utilizzo dell' accessorio per la pasta con il robot da cucina KitchenAid®

- Le tagliatelle e le penne tendono a piegarsi in diverse direzioni quando vengono espulsi dalla trafila. Ripassare i 25 cm espulsi, nuovamente nella tramoggia. La pasta viene prima trafilata lentamente, la velocità aumenta in maniera proporzionale all'aumento dell'impasto.

⚠ ATTENZIONE

Rischio di contaminazione degli alimenti

Non lasciare cibi che contengono ingredienti deteriorabili come uova, prodotti caseari, e carni fuori dal frigo per più di un'ora.

I cibi possono risultare contaminati o andare a male.

- Separare la pasta subito dopo l'espulsione. Stendere un gruppo di tagliatelle su un panno sistemato su una superficie piana avendo cura di separare le estremità. Lasciare asciugare la pasta su uno strato singolo. La pasta lunga può essere sistemata sull'apposito essiccatore KitchenAid®.
- La pasta fatta in casa si comporta in maniera diversa dalla pasta che si acquista in negozio. Le tagliatelle lunghe si piegano quando si asciugano e sono più fragili, di conseguenza occorre maneggiarle con cautela prima di cucinarle.

Conservazione della pasta fresca

- Conservare la pasta essiccata in un contenitore in vetro o in plastica a tenuta ermetica in un luogo fresco e al riparo da fonti di luce. Tuttavia, non conservare la pasta di frumento per più di un mese, può diventare rancida.
- Per conservare la pasta fresca, lasciarla asciugare all'aria per un'ora, quindi richiuderla in un sacchetto di plastica a tenuta ermetica e conservarla in frigo fino a 5 giorni. La pasta avvolta in un involucro doppio può essere conservata congelata fino a 4 mesi. Quando si desidera cucinarla, occorre semplicemente scartare la pasta congelata e calarla in acqua bollente.

Cuocere la pasta

Aggiungere 10 ml (2 cucchiaini da tè) di sale e 15 ml (1 cucchiaio) di olio (facoltativo) a 5,7 l di acqua bollente. Aggiungere la pasta gradualmente e continuare la cottura fino a quando la pasta è al dente. Durante la cottura la pasta galleggia, di conseguenza è opportuno mescolarla frequentemente per una cottura uniforme. Scolarla.

- Pasta secca – 7 minuti
- Pasta fresca – 2–5 minuti in base allo spessore delle tagliatelle

Tagliatelle all'uovo

1 uovo ogni 100 g di farina 00

1 pizzico di sale

olio di oliva (facoltativo, da utilizzare quando l'impasto è troppo secco)

Versare la farina nella ciotola del robot da cucina. Montare la ciotola e la frusta piatta. Accendere alla velocità 2, aggiungere gradualmente le uova e un pizzico di sale. Mescolare per 30 secondi. Arrestare il robot da cucina e cambiare la frusta piatta con il gancio impastatore. Accendere alla velocità 2 e mescolare fino a quando l'impasto non diventa elastico.

Se l'impasto risulta troppo secco, durante le procedure di impasto aggiungere un po' d'olio di oliva.

Rimuovere la miscela dalla ciotola e continuare a impastare a mano per circa 30 secondi -1 minuto.

⚠ ATTENZIONESO

Rischio di contaminazione degli alimenti

Non lasciare cibi che contengono ingredienti deteriorabili come uova, prodotti caseari, e carni fuori dal frigo per più di un'ora.

I cibi possono risultare contaminati o andare a male.

Formare pezzi di impasto delle dimensioni di una nocciola e lavorare la pasta nel formato desiderato. Separare ed essiccare la pasta, quindi seguire le istruzioni di cottura appena descritte.

Maccheroni con scampi e zucchine

Per quattro persone:

1 spicchio d'aglio
1 scalogno
1 zucchina grande
300 g di scampi
2-3 cucchiai di olio di oliva
sale e pepe
500 g di maccheroni
prezzemolo tritato finemente

Preparazione:

Scaldare l'olio d'oliva in una padella antiaderente a fuoco dolce.

Tritare finemente aglio e scalogno e farli soffriggere nell'olio caldo.

Tagliare a dadini la zucchina e farla cuocere lentamente con aglio e scalogno. Far proseguire la cottura fino a quando la zucchina non viene ridotta in polpa.

Salare e pepare.

Far cuocere la pasta in acqua salata al dente.

Aggiungere gli scampi alle zucchine. Mescolare con cura e lasciar cuocere lentamente.

Scolare la pasta e aggiungere scampi e zucchine. Mescolare con cura.

Servire con prezzemolo tritato finemente.

Penne all'arrabbiata

Per quattro persone:

2 spicchi d'aglio
3 peperoncini interi essiccati
1 confezione (+/-200 g) di polpa di pomodoro
4-5 olive nere (per guarnire)
2-3 cucchiai di olio di oliva
sale e pepe
500 g penne rigate
una manciata di pecorino grattugiato

Preparazione:

Scaldare l'olio d'oliva in una padella antiaderente a fuoco dolce.

Aggiungere gli spicchi d'aglio e far soffriggere nell'olio di oliva bollente.

Aggiungere la polpa di pomodoro. Salare e pepare.

Aggiungere alla salsa i peperoncini e le olive.

Lasciar sobbollire a fuoco dolce per circa 20 minuti.

Nel frattempo far cuocere la pasta in acqua salata al dente.

Scolare la pasta e aggiungerla immediatamente alla salsa calda. Servire con pecorino grattugiato.

Pasta con aglio, olio e peperoncino

Per quattro persone:

5-6 *cucchiai di olio di oliva*
5 *spicchio d'aglio sbucciati*
2 *peperoncini essiccati*
Oppure
chili piccante in polvere (secondo i gusti)
una manciata di pecorino grattugiato
500 *g di bucatini*

Preparazione:

Scaldare l'olio d'oliva in una padella antiaderente.

Tritare finemente gli spicchi d'aglio e aggiungere all'olio.

Far riscaldare bene l'aglio. È importante sentire l'odore dell'aglio, ma non lasciarlo bruciare.

Aggiungere i peperoncini secchi o il Chili in polvere (la quantità dipende da quanto si desidera che il piatto sia piccante).

Lasciar friggere a fuoco dolce e nello stesso tempo mettere a bollire l'acqua.

Cuocere i bucatini al dente e scolarli immediatamente.

Mescolare i bucatini con la preparazione a base di aglio e peperoncino o chili piccante.

Servire immediatamente e spolverare con pecorino grattugiato.

SUGGERIMENTO: per dare al piatto un aspetto più rustico, aggiungere crostini di pane. Utilizzare pane bianco raffermo. Preparare i crostini friggendoli in olio caldo con aglio.

Rigatoni al tonno

Per quattro persone:

1 *confezione (+/- 100 g) di tonno all'olio di oliva*
1 *fascio di cipolle novelle*
1 *grappolo di pomodorini ciliegia*
700 *g di passata di pomodoro*
1 *abbondante manciata di prezzemolo tritato finemente*
erba cipollina tritata finemente
2-3 *cucchiai di olio di oliva*
500 *g di rigatoni*

Preparazione:

Far scaldare l'olio di oliva in una padella. Tritare le cipolle. Tagliare i pomodori a metà e aggiungerli all'olio insieme alle cipolle. Lasciar cuocere a fuoco lento.

Aggiungere la passata e lasciar addensare. Salare e pepare.

Proseguire la cottura per circa 15 minuti a fuoco dolce, in modo da far ammorbidire i pomodori.

Sgocciolare il tonno, mettendo da parte l'olio. Aggiungere il tonno alla salsa di pomodoro. Aggiungere una parte di olio del tonno, per rafforzare il sapore di tonno.

Nel frattempo far cuocere i rigatoni al dente. Scolare la pasta.

Mescolare la pasta con la salsa a base di tonno.

Decorare il piatto con prezzemolo e erba cipollina tritati finemente.

SUGGERIMENTO: consigliamo di utilizzare tonno all'olio di oliva, non in salamoia o al naturale.

Garanzia degli accessori del robot da cucina per uso domestico KitchenAid®

Durata della garanzia:	**Spese a carico di KitchenAid:**	**Spese non a carico di KitchenAid:**
Due anni di copertura totale a partire dalla data di acquisto.	Parti di ricambio e costi di manodopera per la rimozione di difetti di fabbrica o dei materiali. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni effettuate se il torchio per la pasta è stata utilizzata per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza post-vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro Assistenza autorizzato KitchenAid.
Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato gli accessori per richiedere il nome del Centro Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:
"Casa dei Rasoi Elettrici"
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO

Tel: 035/25 88 85

Italiano

Servizio clienti

Per l'Italia:
Numero verde: 0800 901243
chiamata gratuita

Indirizzo:
KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.it

FOR THE WAY IT'S MADE.®

Italiano

Le specifiche sono soggette a modiche senza alcun preavviso.

(5809AdZw1108)